

'T GEMEENTEHUIS

WILLKOMMEN



VON KLASSISCH BIS MODERN – ALLES MIT LIEBE ZUBEREITET.

Willkommen

VON KLASSISCH BIS MODERN – ALLES MIT LIEBE ZUBEREITET.

Herzlich willkommen im Hotel 't Gemeentehuis

Wie schön, dass Sie da sind. Im Namen unseres gesamten Teams heißen wir Sie herzlich willkommen im Hotel 't Gemeentehuis, mitten im Herzen von Bedum. Ob Sie bei uns zum Abendessen einkehren, etwas trinken, einen besonderen Anlass feiern oder über Nacht bleiben: Wir hoffen, dass Sie sich bei uns vom ersten Moment an wohlfühlen.

Dieses Gebäude durfte schon viele Menschen willkommen heißen. Einst war es das Rathaus von Bedum – ein Ort, an dem Geschichten zusammenkamen und Erinnerungen entstanden. Heute führen wir diese gastfreundliche Tradition auf unsere eigene Art und Weise fort.

Hinter der historischen Fassade befinden sich unser Restaurant und siebzehn Hotelzimmer. Wir freuen uns, hier jeden Tag neue Gäste begrüßen zu dürfen, aber ebenso darüber, vertraute Gesichter wiederzusehen.

In unserer Küche kochen wir mit Blick auf die Jahreszeiten. Wir lassen uns von regionalen Produkten und von Gerichten inspirieren, die jeder kennt und gerne genießt. Manchmal bleiben wir wunderbar klassisch, manchmal verleihen wir einem Gericht eine moderne Note. Was auch immer auf den Tisch kommt – wir hoffen vor allem, dass Sie es genießen.

Auch draußen sind Sie herzlich willkommen. Sobald das Wetter es zulässt, ist unsere Terrasse mitten in Bedum der ideale Ort für ein entspanntes Mittagessen, ein ausgiebiges Abendessen oder einfach ein gemeinsames Getränk. Kommen Sie mit einer Gruppe? Dann beraten wir Sie gerne zu einem passenden Menü oder einer Veranstaltung in einem unserer Säle.

Für den Moment: Nehmen Sie Platz, wählen Sie ganz nach Ihrem Geschmack und genießen Sie Ihre Zeit bei uns. Haben Sie eine Frage, einen Wunsch oder können wir etwas für Sie tun? Sprechen Sie uns gerne an. Wir helfen Ihnen gerne weiter.

**Herzliche Grüße,
Team Hotel 't Gemeentehuis**



'T GEMEENTEHUIS

VORSPEISEN



VON KLASSISCH BIS MODERN – ALLES MIT LIEBE ZUBEREITET.

Fleisch

Brotvariation 8

Vier warme, handwerklich gebackene Mini-Brötchen mit hausgemachter Kräuterbutter, Tomatentapenade und Tapenade von Groninger Trockenwurst

Rindercarpaccio 14

Dünn geschnittenes Rindercarpaccio mit Trüffelmayonnaise, getrockneten Tomaten, Grana Padano, gerösteten Pinienkernen und Rucola.

Hirschtatar 14

Klassisch zubereitetes Hirschtatar auf einer knusprigen Kartoffelwaffel mit Wachtelei und Trüffelmayonnaise.

Suppen

Groninger Senfsuppe 8

Cremige Suppe aus Groninger Senf mit Speckwürfeln, Frühlingszwiebeln und Brot.
Ein Groninger Klassiker – auch vegetarisch erhältlich.

Suppe des Küchenchefs 8

Eine saisonal wechselnde Suppe, mit Sorgfalt von unserem Küchenchef zubereitet. Serviert mit passender Garnitur und frischem Brot.
Lassen Sie sich überraschen!

Fisch

Garnelen 12

Geschälte Garnelen in einer würzigen Knoblauch-Sahnesauce, serviert mit Brot zum Eintunken.

Herings-Tatar 14

Frisches Herings-Tatar mit Gewürzgurke, Zwiebel und Apfel, serviert mit Piccalilly-Mayonnaise und Roggenbrot

Vegetarisch

Gerösteter pfirsich 13

Gerösteter Wildpfirsich mit cremiger Burrata, Balsamico-Dressing und Pistazien.

Eierbal 12

Hausgemachter Groninger Eierbal mit Creme von grobem Groninger Senf, gereiftem Käse und Silberzwiebeln.





HAUPTGERICHTE

VON KLASSISCH BIS MODERN - ALLES MIT LIEBE ZUBEREITET.

Vlees

Hirschsteak 29
Zartes Hirschsteak mit einer kräftigen, hausgemachten Jägersauce.

Herbstburger 25
Saftiger Rindfleischburger mit Trüffelmayonnaise, gereiftem Käse, süß-sauren roten Zwiebeln und frischem Rucola.

Fleischspieß 400 Gramm 30
Ein großzügiger Spieß mit Diamantsteak, Schweinefilet, Spareribs und Hähnchensaté, serviert mit einer Sauce nach Wahl.
Champignonrahmsauce, Jägersauce oder Pfeffersauce.

Medaillons vom Diamantsteak 28
Zarte Medaillons vom Diamantsteak, aromatisch und serviert mit einer würzigen Pfeffersauce.

Saté von der Hähnchenkeule 24
Zartes Saté von der Hähnchenkeule, serviert mit Atjar Tjampoer, Krabbenchips und knusprigen Röstzwiebeln.

Spareribs 't Gemeentehuis 27
Unser Favorit. Wahlweise süß oder pikant, mit Aioli und Chilisauce.

Gebratene Kalbsleber 24
Traditionell serviert mit gebratenem Speck und Zwiebeln.

Schweinefilet 25
Zart gebratenes Schweinefilet mit Champignonrahmsauce.

Fisch

Lachsfilet 25
Gebratenes Lachsfilet mit Dill-Weißweinsauce.

Kabeljaufilet 25
Mit Senf-Kräuterkruste und Safransauce.

Vegetarisch

Kürbis-Linsen-Curry  25
Würziges Kürbis-Linsen-Curry mit Mango-Chutney, Crème fraîche und Reis.

Tortellini mit Steinpilzen  25
Frische, mit Steinpilzen gefüllte Tortellini, serviert mit einer hausgemachten Trüffelrahmsauce.

ZU IHREM HAUPTGERICHT
WÄHLEN SIE SELBST:

Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck

Pommes frites

Warmes Gemüse

Rohkostsalat

Stellen Sie Ihre Beilagen selbst zusammen.
So bereiten wir nur das zu, was Sie wirklich
möchten, und vermeiden unnötige
Lebensmittelverschwendung.





Schnitzels

VON KLASSISCH BIS MODERN – ALLES MIT LIEBE ZUBEREITET.

Senioren Schnitzel 20

Klassisches Schnitzel in einer kleineren Portion, serviert mit Champignonrahmsauce.

Wienerschnitzel 21

Klassisch und knusprig gebraten, serviert mit einer Zitronenspalte.

Pfefferschnitzel 22

Schnitzel mit einer kräftigen, cremigen Pfeffersauce – für alle, die es gerne würzig mögen.

Champignonschnitzel 22

Serviert mit einer reichhaltigen Rahmsauce und frischen Champignons.

Jagerschnitzel 22

Schnitzel mit klassischer Jägersauce aus Champignons, Speck und Thymian.

Bedumerschnitzel 24

Mit Speck, gebratenen Zwiebeln, Champignons und einem Spiegelei vom Bauernhof in Ellerhuizen.

Gemeentehuisschnitzel 24

Unser Hausfavorit! Mit Speck, gebratenen Zwiebeln, Champignons und geschmolzenem Käse.

XL-Schnitzel "De Grote Genieter" 25

Für den echten Schnitzelliebhaber: mit Speck, gebratenen Zwiebeln, Champignons, geschmolzenem Käse und Jägersauce.

ZU IHREM HAUPTGERICHT
WÄHLEN SIE SELBST:

Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck

Pommes frites

Warmes Gemüse

Rohkostsalat

Stellen Sie Ihre Beilagen selbst zusammen.
So bereiten wir nur das zu, was Sie wirklich
möchten, und vermeiden unnötige
Lebensmittelverschwendung.





Desserts

VON KLASSISCH BIS MODERN – ALLES MIT LIEBE ZUBEREITET.

Dame blanche	8	S'moresbrownie	11
Drei großzügige Kugeln Vanilleeis mit warmer, hausgemachter Schokoladensauce und frischer Schlagsahne.		Softiger Schokoladenbrownie mit geröstetem Marshmallow, knusprigem Keks und Erdbeersorbet.	
Gemeentehuis-Eisbecher	9	Affogato	8
Weiß-Schokolade-Himbeer-Eis mit Bastogne-Crumble, köstlichen Amarena-Kirschen in Sauce und Schlagsahne.		Zwei Kugeln Vanilleeis mit Amaretti-Crumble und Espresso.	
Hausgemachter Groninger Poffert	9	Kaffee Komplett	9
Traditioneller Groninger Poffert mit „Boerenjongens“-Eis, serviert mit braunem Zucker und Butter.		Kaffee, Tee oder Cappuccino mit süßen Köstlichkeiten.	
Oreotrifle	10	+ Likör nach Wahl	+5
Cremiges Trifle mit Oreo, MonChou-Frischkäse, Kirschen, frischer Schlagsahne und Cassis-Eis.		• Amaretto • Baileys • Tia Maria • Sambuca • Limoncello • Frangelico • Cointreau • Drambuie • Licor 43 • Grand Marnier	





KAFFEE & DIGESTIFS

VON KLASSISCH BIS MODERN - ALLES MIT LIEBE ZUBEREITET.

Heiße Getränke

Kaffee	2,65
Cappuccino	3,00
Latte Macchiato	3,75
Espresso	2,65
Doppelter espresso	5,10
Tee	2,65
Frischer Minztee	3,75
Milchkaffee	3,75
Heiße Schokolade mit Schlagsahne	3,50

Kaffeespezialitäten

Coffee 't Gemeentehuis	8,50
Amaretto, sambuca und Schlagsahne	
Baileys coffee	8,50
Baileys und Schlagsahne	
Irish coffee	8,50
Irish whiskey, brauner Zucker und Schlagsahne	
Italian coffee	8,50
Amaretto und Schlagsahne	
French coffee	8,50
Grand Marnier und Schlagsahne	
Spanish coffee	8,50
Licor 43 und Schlagsahne	
Jamaican coffee	8,50
Witte rum und Schlagsahne	
Mexican coffee	8,50
Kahlúa, tequila und Schlagsahne	

Liköre

Amaretto	5,50	Frangelico	5,50
Baileys	5,50	Cointreau	5,50
Tia Maria	5,50	Drambuie	5,50
Sambuca	5,50	Licor 43	5,50
Limoncello	5,50	Grand Marnier	5,50

Digestifs

Remy Martin	5,75	Red Label	5,50
Calvados	5,75	Jameson	5,50
Belle Brillet	7,25	Famous Grouse	5,50
Julia Grappa	5,50	Dalmore 12 yrs	7,75
		Glencadam 10 yrs	7,75

